

Besitzer Handbuch

Seriennummer:



Modellnummer:



Power Chef®



Sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschlossen haben, einen Elektrogrill von Dimplex North America Limited zu erwerben. Sie werden über Jahre hinweg bei gutem Essen bleibende Erinnerungen sammeln und Spaß mit Freunden und in der Familie haben. Vielen Dank, dass Sie unserem Produkt erlauben, Teil dieser ganz besonderen Erinnerungen zu sein.

Martyn Champ
Präsident

 **Dimplex®**

North America Limited

7209410100rev04

Leistungsmerkmale des PowerChef® Elektrogrill

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie einen Dimplex PowerChef® Elektrogrill Elektrogrill gekauft haben.

Diese Einführung beschreibt die vielen Leistungsmerkmale des PowerChef® Elektrogrill. Eine detaillierte Bedienungsanleitung findet sich weiter hinten in dieser Broschüre.

EvenSear® Garsystem

Das Kernstück Ihres PowerChef® Elektrogrill Grills ist das EvenSear® Garsystem. Das zweischichtige Grillsystem funktioniert auf zwei verschiedene Weisen. Das obere Heizelement sorgt dafür, dass Ihre Speisen durch den direkten Kontakt scharf angebraten werden; gleichzeitig werden die Speisen aber auch durch die vom unteren Heizelement zusätzlich ausgestrahlte Hitze sanft und gleichmäßig gegart. Das EvenSear® System gewährleistet, dass die gesamte dem Grill zugeführte Energie auch direkt zum Garen des Essens verwendet wird. Die Energie, die sonst verschwendet würde, um den Grillunterschrank oder die das Grillgut umgebende Luft zu erwärmen, wird dazu verwendet Ihre Speisen optimal zu garen. Das EvenSear® Garsystem setzt die Energie über die beiden Grillschichten ein und lässt sie gleichmäßig und gleich bleibend durch die gesamte Grillfläche strömen, was zur Eliminierung von heißen bzw. kalten Stellen führt.

Keine unerwünschten Dämpfe - sicher und schnell

PowerChef® Elektrogrill verwendet den Strom aus einer Standardhaushaltssteckdose und bietet eine genau steuerbare Hitzequelle zum Garen Ihrer Speisen. Es entstehen keine Benzin- oder Brennstoffdämpfe, die Ihrem Grillgut einen unerwünschten Beigeschmack oder Geruch verleihen. Das PowerChef® Elektrogrill System ist sicher, da es weder eine offene Flamme noch eine Verbrennung produziert, liefert eine schnelle, effiziente Erhitzung und erfordert niemals ein Auftanken!

Leicht zu reinigen

Das obere Heizelement aus Edelstahl sorgt dafür, dass das EvenSear® Garsystem leicht sauber zu halten ist. Durch diesen qualitativ hochwertigen Grill wird niemals ein Beigeschmack oder ein Geruch auf die Speisen übertragen.

100%ige Nutzung des Grills

Da es keinerlei Schwankungen in Temperatur oder Leistung gibt, bietet Ihnen das EvenSear® Garsystem die 100%ige Nutzung der gesamten Grillfläche. Die gesamte, 1394 Quadratzentimeter umfassende Grillfläche weist eine konstante, gleichmäßige Hitze auf, und zwar selbst in den Ecken!

Fortschrittliches Steuersystem

Der PowerChef® Elektrogrill bietet Ihnen präzise Garsteuerung Ihrer Wahl, entweder im Modus MANUELL oder im Modus PROGRAMM. Um Ihrem speziellen Geschmack Rechnung zu tragen, werden Sie durch visuelle und akustische Signale angeleitet, Garentscheidungen zu treffen, die praktisch garantieren, dass Ihre Speisen vollendet gegart werden.

Garen nach Programm

Das fortschrittliche Bedienfeld von PowerChef® Elektrogrill ermöglicht eine punktgenaue Steuerung des Garvorgangs für eine Reihe von beliebten Speisen und gewährleistet so eine vollendete Zubereitung. Das Bedienfeld führt Sie durch leicht zu folgende Schritte zur Programmierung von mehrteiligen Speiseauswahlmöglichkeiten, Gareinstellungen und Zeitanpassungen. Ist die Programmierung erfolgt, weist Sie der PowerChef® Elektrogrill darauf hin, wenn es Zeit ist, mit dem Kochen anzufangen, wenn das Grillgut gewendet werden muss und wenn es fertig ist! Akustische Signale machen Sie auf jeden einzelnen Schritt aufmerksam!

Rotisserie-Betrieb

Ihr PowerChef® Elektrogrill kann mit dem Rotisserie-Sonderzubehör verwendet werden, indem das EvenSear® Garsystem einfach in eine vertikale Position gebracht wird. Dadurch wird das Hochleistungsheizelement in eine für die Rotisserie-Garung optimale Position gebracht.

Manuelles Garen

Wenn die vorprogrammierten Garoptionen nicht Ihrem Geschmack entsprechen, können Sie natürlich die Speisen auf Ihre Weise zubereiten, indem Sie den manuellen Betriebsmodus von PowerChef® Elektrogrill verwenden.

Garen mit geschlossenem Deckel

Aus Energiespargründen und zur Reduzierung der Garzeit empfehlen wir, während des Garens mit PowerChef® Elektrogrill den Deckel zu schließen. Ein typisches Thermometer, wie es in vielen anderen Grills zu finden ist, das jedoch lediglich die Lufttemperatur im Grillunterschrank misst, ist beim PowerChef® Elektrogrill überflüssig.

Vielseitig einsetzbar

Da es weder eine offene Flamme noch eine Verbrennung gibt und kein Auftanken erforderlich ist, kann der PowerChef® Elektrogrill an vielen Orten sicher eingesetzt werden, an denen andere Grills nicht verwendet werden sollten.

Elektrische Anforderungen

Stecken Sie den Stecker des PowerChef® Elektrogrill Elektrogrills in eine 10 A-Steckdose ein, die durch einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA gesichert ist. Ein dedizierter Stromkreis ist dabei wünschenswert, aber nicht in allen Fällen unerlässlich. Ein dedizierter Stromkreis ist jedoch erforderlich, wenn nach der Installation der Schutzschalter ausgelöst wird oder die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenn der Elektrogrill in Betrieb ist. Der Betrieb weiterer Geräte auf demselben Stromkreis kann zur Überschreitung der Strombelastbarkeit des Leistungsschutzschalters führen.

Inhalt

| | |
|---|-----------------|
| Wichtige Hinweise | Seite 4 |
| Informationen zur Modell- und Seriennummer des PowerChef® Elektrogrill | Seite 5 |
| Standortauswahl und Installation..... | Seite 5 |
| Übersicht über den Elektrogrill PowerChef® Elektrogrill | Seite 6 |
| Bedienfeldanleitung | Seite 7 |
| Automatische Funktionsmerkmale des Bedienfeldes des PowerChef® Elektrogrill . | Seite 8 |
| PowerChef® Elektrogrill Zubehör | Seite 8 |
| Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Manueller Modus | Seite 9 |
| Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Programm-Modus..... | Seite 10 |
| Wartung und Reinigung | Seite 12 |
| Garantie..... | Seite 13 |
| Ersatzteile..... | Seite 13 |

WICHTIGE HINWEISE

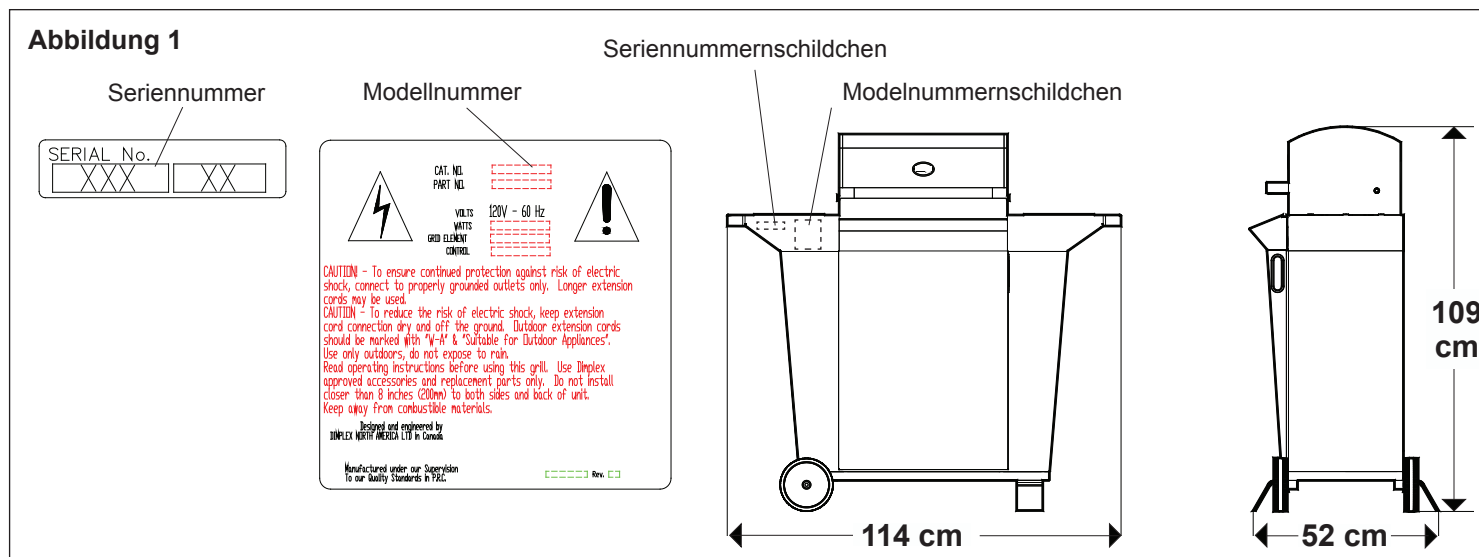
Bitte heben Sie dieses Handbuch zur späteren Einsichtnahme auf.

- ! HINWEIS:** Vorgehens- und Verfahrensweisen, deren Bedeutung hervorzuheben ist.
- ⚠ ACHTUNG:** Vorgehens- und Verfahrensweisen, die, wenn sie nicht sorgsam befolgt werden, zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
- ⚠ WARNUNG:** Vorgehens- und Verfahrensweisen, die, wenn sie nicht sorgsam befolgt werden, für den Benutzer das Risiko eines Brandes, ernster Verletzungen, einer Krankheit oder sogar des Todes bergen können.
- ⚠ WARNUNG:** Lesen Sie alle Anleitungen und Warnhinweise bevor Sie das Gerät verwenden. Die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorkehrungen kann zu schwerwiegenden Personen- oder auch Sachschäden führen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die nichtkommerzielle Verwendung als Haushaltsgerät im Freien gedacht.
1. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, Griffe oder Knöpfe. Während des Betrieb des Gerätes können zugängliche Metalloberflächen hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets Grillzangen, Küchen- oder Grillhandschuhe, da der Grill sehr heiß wird. Öffnen Sie den Deckel stets mit äußerster Vorsicht, um Verbrennungen durch aus dem Grill entweichenden Dampf bzw. entweichende heiße Luft zu vermeiden.
 2. Tragen Sie Bekleidung, die keinerlei heraushängende Hemdzipfel, Rüschen oder Schürzenbänder aufweist.
 3. Verwenden Sie langstielige Grillutensilien, um Verletzungen durch Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden.
 4. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag dürfen die Schnur, der Stecker bzw. die elektrischen Heizelemente niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
 5. Lassen Sie den Elektrogrill niemals eingeschaltet, wenn Sie ihn nicht benutzen.
 6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung oder dem Ein- bzw. Ausbau von Teilen erst abkühlen. Reinigen Sie dieses Produkt niemals mit einem Hochdruckreiniger.
 7. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn elektrische Komponenten beschädigt wurden oder nachdem eine Betriebsstörung aufgetreten ist. Inspizieren Sie regelmäßig die Stromzufuhr und sowie die Anschlüsse. Falls Schnur, Heiz- oder Bedienelement beschädigt oder verschlissen sind, müssen diese durch eine autorisierte Wartungseinrichtung ersetzt werden, da dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienstmitarbeiter, wenn elektrische Ersatzteile installiert werden müssen.
 8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Dimplex Nordamerika stammt, wird nicht empfohlen und kann zu Schäden am Gerät bzw. zu Verletzungen führen.
 9. Die Schnur darf niemals mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
 10. Zur Vermeidung von Personenschaden ist der Deckel vor dem Transport zu schließen.
 11. Ein heißer Grill sollte nicht bewegt werden oder unbeaufsichtigt bleiben.
 12. Bewegen Sie einen Elektrogrill nur dann, wenn er ausgestöpselt ist.
 13. Verwenden Sie einen Elektrogrill niemals im Regen, bei Schneeregen oder bei Schneefall.
 14. Verwenden Sie einen Elektrogrill niemals in der Nähe von brennbaren oder entflammenden Materialien.
 15. Schalten Sie den Elektrogrill aus, bevor Sie den Stecker herausziehen.
 16. Die Verwendung von längeren, abnehmbaren Netzkabeln bzw. Verlängerungsschnüren wird nicht empfohlen. Verlängerungsschnüre können sich überhitzen und stellen eine Brandgefahr dar. Falls Sie dennoch eine Verlängerungsschnur verwenden müssen, sollte diese für die Verwendung im Freien vorgesehen sein, eine Strombelastbarkeit von mindestens 10 Ampere ausweisen und über drei Adern verfügen.
 17. Lagern Sie den Grill so, dass er nicht für Kinder zugänglich ist.
 18. Erlauben Sie anderen Personen nicht, sich während des Betriebs des Elektrogrills in dessen Nähe aufzuhalten.
 19. **! WARNUNG:** Verwenden Sie auf einem Elektrogrill niemals Holzkohle oder andere brennbare Materialien.
 20. Verwenden Sie den Elektrogrill bzw. das Zubehör niemals zu anderen als den beabsichtigten Zwecken.
 21. Stellen Sie vor dem Verzehr stets sicher, dass die Speisen ausreichend gar sind.
 22. Versuchen Sie nicht, den Grillrost vom Gerät zu entfernen.
 23. Wenn die Netzschnur beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 24. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten sowie mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissensstand gedacht, es sein denn, dass diese von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person bei der Verwendung des Gerätes beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden um zu vermeiden, dass diese mit dem Gerät spielen.
 25. Dieses Gerät darf nicht mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung betrieben werden.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Informationen zur Modell- und Seriennummer des PowerChef® Elektrogrill

Falls Sie irgendwelche Fragen zu unseren Produkten haben, sollten Sie die Modell- und Seriennummer des Produktes zur Hand haben, wenn Sie sich mit dem Kundendienst oder dem technischen Support in Verbindung setzen. Entnehmen Sie der untenstehenden Abbildung (Abbildung 1), wo die Modell- und Seriennummertiketten zu finden sind. Notieren Sie sich zur späteren Verwendung die Modell- und Seriennummer auf dem Deckblatt dieses Handbuchs.



Standortauswahl und Installation

! HINWEIS: Es wird dringend empfohlen, eine angemessene Außensteckdose zu verwenden, die durch einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA gesichert ist. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Ein dedizierter Stromkreis ist dabei wünschenswert, aber nicht in allen Fällen unerlässlich. Ein dedizierter Stromkreis ist jedoch erforderlich, wenn nach der Installation der Schutzschalter ausgelöst wird oder die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenn das Gerät in Betrieb ist. Der Betrieb weiterer Geräte auf demselben Stromkreis kann zur Überschreitung der Strombelastbarkeit des Leistungsschutzschalters führen.

⚠️ WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt ist oder gegen eine scharfe Kante reibt. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel aufgerollt oder gesichert wird, um zu vermeiden, dass jemand darüber stolpert bzw. sich darin verhak und die Gefahr von Feuerrisiko, Stromschlag bzw. Personenschaden reduziert wird.

Zur Reduzierung der Gefahr von Feuerrisiko, Stromschlag bzw. Personenschaden muss die Bauweise und die Verkabelung der Steckdose den örtlichen Bauvorschriften und anderen anwendbaren Bestimmungen entsprechen.

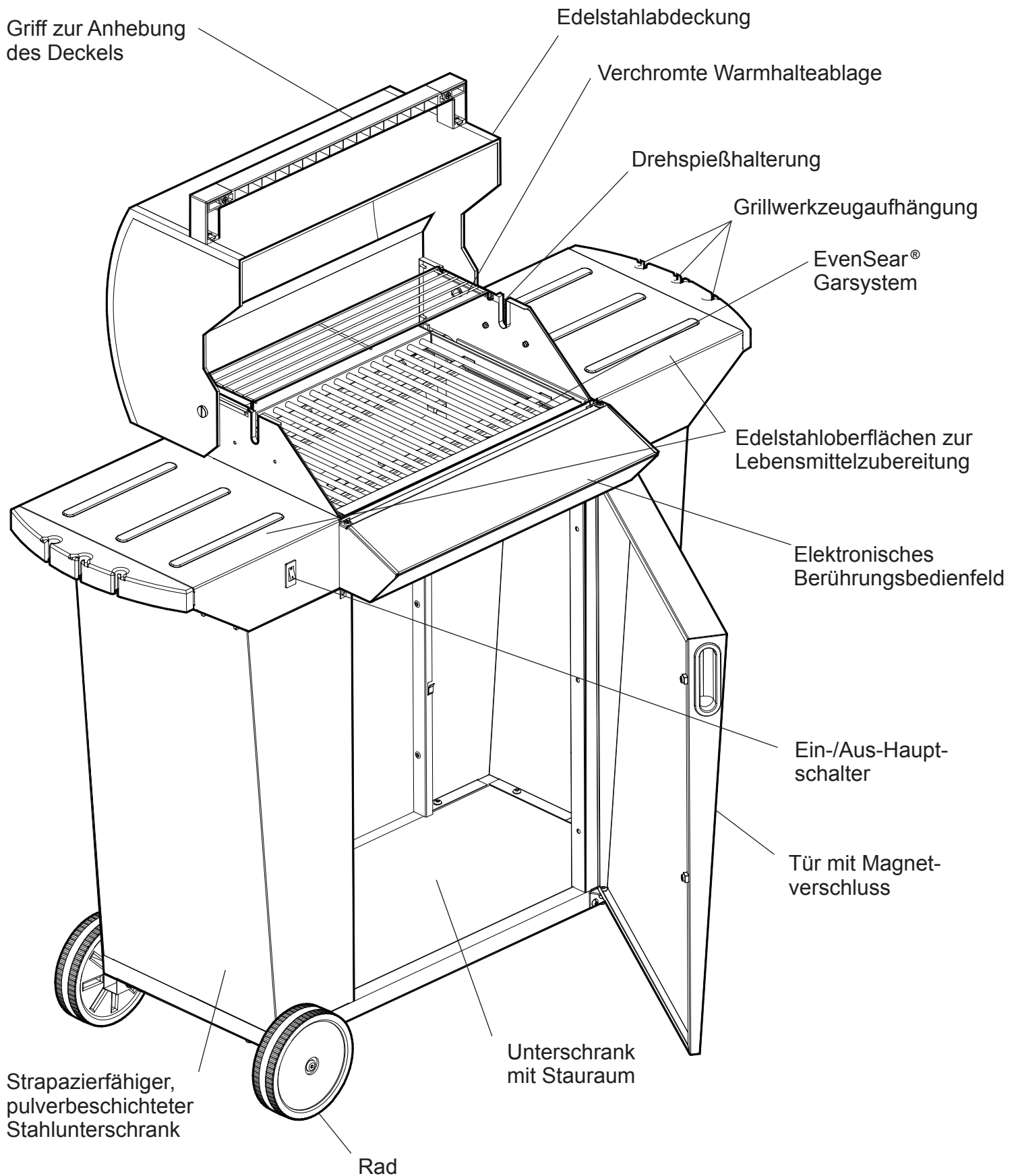
Versuchen Sie nicht, selbst eine neue Steckdose oder einen Stromkreis zu legen. Zur Reduzierung der Gefahr von Feuerrisiko, Stromschlag bzw. Personenschaden sollten Sie stets einen zugelassenen Elektriker damit beauftragen.

Installation

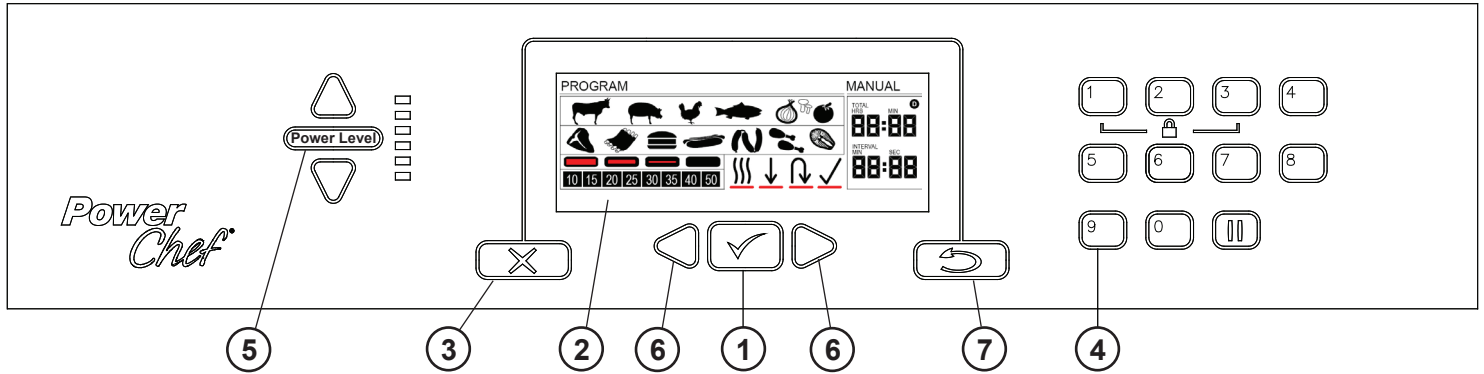
1. Wählen Sie einen geeigneten Standort aus, der nicht in der Nähe von Pfützen, Schwimmbecken, Teichen und Whirlpools gelegen ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens 20 cm Entfernung zu jeglichen brennbaren Materialien bzw. Oberflächen aufweist, bevor Sie mit dem Betrieb beginnen.
3. Stellen Sie vor dem Beginn des Grillens sicher, dass sich in der unmittelbaren Umgebung keine entflammaren bzw. unbeständigen Materialien befinden.
4. Um den Anschluss an eine elektrische Steckdose zu erleichtern, wird empfohlen, den Grill in der Nähe einer bestehenden Steckdose zu platzieren (siehe HINWEIS).
5. Decken Sie den Elektrogrill nach der Benutzung sowie zur Lagerung ab. Lassen Sie den Grill abkühlen bevor Sie die Abdeckung anbringen.

Die Abmessungen des Elektrogrills betragen 114 cm (Breite) x 109 cm (Höhe) x 52 cm (Tiefe) (Abbildung 1).

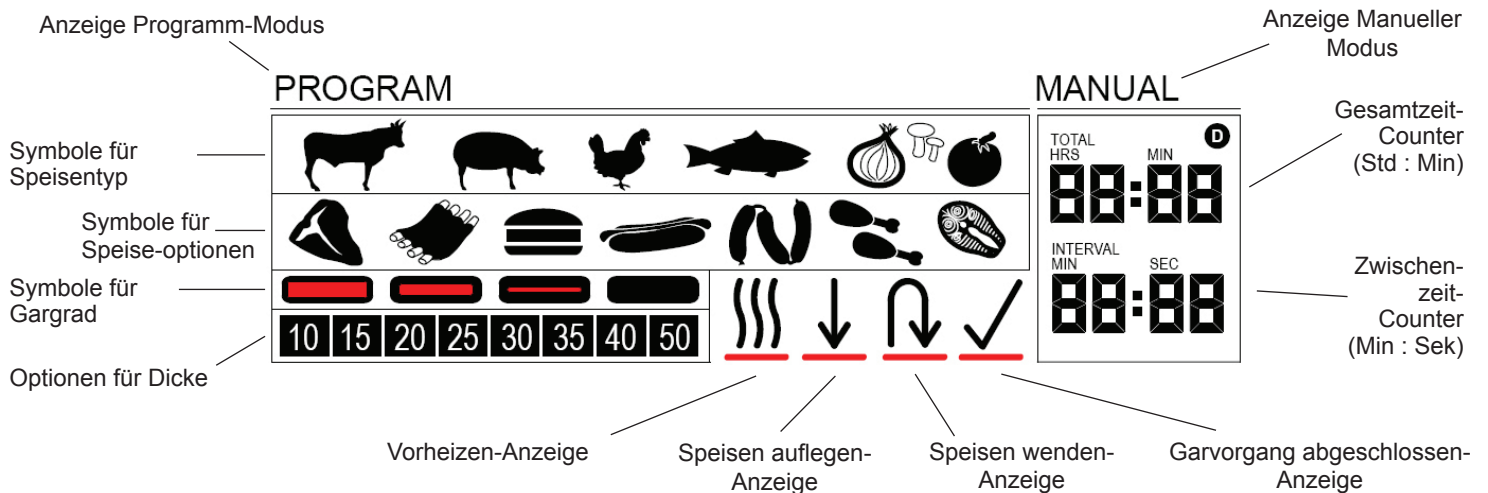
Übersicht über den Elektrogrill PowerChef® Elektrogrill



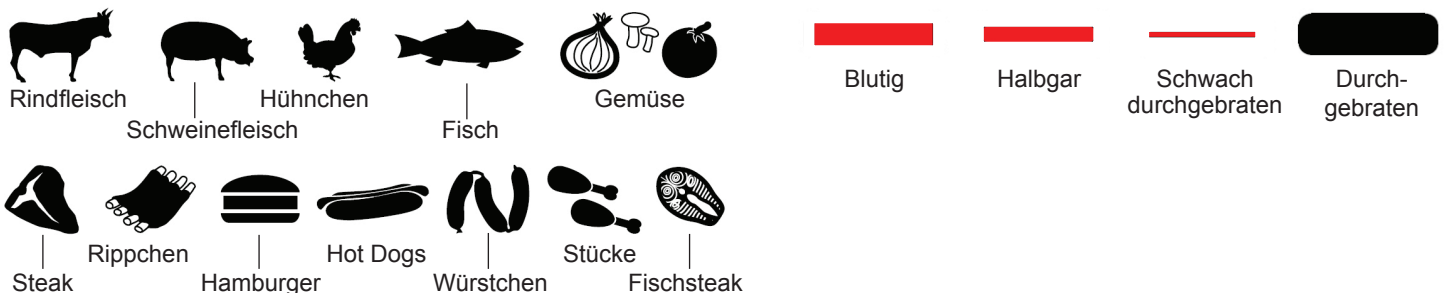
Bedienungsanleitung für Bedienfeld



- 1 Auswählen** Zur Bestätigung der angezeigten Auswahl verwenden.
- 2 Anzeigen** Zeigt Auswahl und Betriebszustand an.
- 3 Abbrechen** Durch zweimaliges Drücken aktuelle Operation abbrechen und zur Einstellung Niedrige Hitze und Startanzeige zurückkehren.
- 4 Nummernblock** Bei manuellem Betrieb Nummernblock zur Einstellung der Garzeit verwenden.
- 5 Leistungsstufe** Durch Drücken der Pfeiltasten die gewünschte Leistungsstufe auswählen - nur bei manuellem Betrieb verwenden.
- 6 Rechts-/Links-Pfeile** Zur Navigation durch die angezeigten Auswahlmöglichkeiten verwenden.
- 7 Zurück** Rückkehr zum vorherigen Auswahlschritt und Umgehung der Vorheizfunktion durch eine einzige Berührung.



Legende



Automatische Funktionsmerkmale des Bedienfeldes des PowerChef® Elektrogrill


Automatische Energiesparfunktion

Diese Funktion wird sofort nach Beendigung einer vorprogrammierten Garauswahl, sobald die Anzeige „Garvorgang abgeschlossen“ angezeigt wird, aktiviert. Die Garleistung des Geräts wird auf niedrige Hitze reduziert.


Sicherheitswarnung

Diese Funktion wird aktiviert, wenn das Gerät nach dem Garen versehentlich angelassen wurde. Vier (4) Stunden nachdem das Bedienfeld zum letzten Mal berührt wurde, ertönt alle paar Sekunden ein Warnsignal, bis eine neue Auswahl getroffen wird.

Schlafmodus

Wenn bei Verwendung des Programm-Modus die Schaltfläche  (Auswählen) nach Ablauf einer bestimmten Garzeit nicht berührt wurde, wird nach kurzer Zeit die Hitze auf die Minimaleinstellung von einem Balken reduziert, um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden.

Anbrennschutz

Während des Betriebs im Programm-Modus ertönt nach jeder Garphase ein akustisches Signal, das darauf hinweist, dass Aufmerksamkeit erforderlich ist. Wenn die Schaltfläche  (Auswählen) nach Ertönen eines solchen Signals nicht betätigt wird, wird nach kurzer Zeit die Temperatur des Grills automatisch auf eine niedrige Einstellung reduziert, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Spannungsausgleich

Der Elektrogrill passt bei Veränderungen der Eingangsspannung die Garzeiten automatisch an. Dadurch wird gewährleistet, dass die Speisen den gewünschten Garzustand aufweisen.

Eingabesperre

Diese Funktion ist zur Vermeidung von versehentlichen Änderungen am Garprogramm nützlich, da bei Aktivierung das Bedienfeld für Eingaben gesperrt wird. Bei Verwendung dieses Leistungsmerkmals werden alle Bedienfeldfunktionen deaktiviert. Zur Aktivierung der Sperre sind die Zahlen in der Reihenfolge 1,2,3 zu drücken, so dass die Anzeige *LOC* erscheint. Zur Deaktivierung der Sperre sind die Zahlen in der Reihenfolge 1,2,3 zu drücken, woraufhin die Anzeige *ULOC* erscheint. Siehe Bedienungsanleitung für Bedienfeld.

Vorheizen

Ihr PowerChef® Elektrogrill Grill aktiviert nach Auswahl der Garmethode automatisch eine achtminütige (8) Vorheizfunktion. Ein Überspringen der Vorheizfunktion nach Beginn des Programms ist durch Betätigung der Schaltfläche Zurück möglich. Ein voller Vorheizvorgang wird empfohlen, wenn der Grill kalt ist. Ist der Grill jedoch nach vorheriger Verwendung noch warm, ist dieser Vorgang möglicherweise nicht erforderlich.

PowerChef® Elektrogrill-Zubehör

Wenn Sie sich für weitere Zubehörteile interessieren, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Dimplex Elektrogrill-Händler in Verbindung.






Rotisserie

Setzen Sie den Drehspieß für das Grillen von Fleisch oder Gemüse ein. Die Installation erfolgt vor dem Grillrost und erfordert eine zweite Steckdose zum Betrieb des Drehspießmotors.

Grillabdeckung

Eine haltbare Abdeckung dient nach der Verwendung und zur Lagerung dem Schutz Ihres Elektrogrills. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Abdeckung anbringen.


Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Manueller Modus

| Betrieb | Anzeige zeigt | Aktion |
|---|---|---|
| Manueller Betrieb | | |
| Stellen Sie den Ein-/Aus-Hauptschalter auf die Position „I“ um den Grill einzuschalten | <i>PROGRAM</i> leuchtet auf, <i>MANUAL</i> blinkt. | Grill wird bei niedriger Hitze eingeschaltet und die Startanzeige wird angezeigt. |
| ⚠ WARNUNG: Der Grill ist immer eingeschaltet und warm, wenn sich der Ein-/Aus-Hauptschalter in der Ein-Position („I“) befindet. Die Einstellung der Hitze bleibt niedrig bis: ein Garvorgang ausgewählt wurde; der Schalter in die Aus-Position („O“) gebracht oder der Grill ausgestöpselt wird. | | |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | <i>MANUAL</i> bleibt erleuchtet, <i>PROGRAM</i> erlischt, die volle Leistungsstufe wird aktiviert und das Symbol Vorheizen leuchtet auf. | Der Gesamt- und Zwischenzeit-Counter zeigen einen achtminütigen (8) Countdown an. |
| Der Grill gibt alle paar Sekunden ein akustisches Signal ab. | Gesamt- und Zwischenzeit-Counter zeigen 00:00 an, das Symbol für Vorheizen verschwindet und das Symbol für Speisen auflegen blinkt. | Der Grill ist für den Garvorgang bereit. Speisen auflegen. |
| Schließen Sie den Deckel und berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | <i>MANUAL</i> bleibt erleuchtet, der Rest der Anzeige erlischt. | Der Garvorgang hat begonnen. |
| Berühren Sie die Nach-oben/ Nach-unten-Schaltflächen für die Leistungsstufe. | Die Leistungsstufe befindet sich auf der Standardeinstellung und bleibt bei 100 %. Die Anzeige sowie die Grilltemperatur steigen bzw. sinken durch die Betätigung der Leistungsstufenschaltflächen. | Verwenden Sie die Leistungsstufenschaltflächen Nach-oben bzw. Nach-unten, um die Leistung des Grills nach Ihren Wünschen einzustellen. |
| Wahlweise: Verwenden Sie die Gesamt- und Zwischenzeit-Counter als Zeitmesser, und um nach Abschluss der Garvorgangs den Grill auf niedrige Hitze zu reduzieren. | | |
| Berühren Sie die Nummernschaltflächen, um die gewünschte Zeit in Stunden und Minuten einzugeben. Beispiel: Drücken Sie für 5 Minuten einmal die Schaltfläche „5“ oder „1, 3, 0“, wenn Sie eine Stunde 30 Minuten auswählen wollen. | Der Gesamtzeit-Counter zeigt die über den Zahlenblock eingegebenen Zahlen an. | Geben Sie die Zeit ein, nach deren Ablauf der Grill ein akustisches Signal abgeben soll. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | Der Gesamtzeit-Counter beginnt die über den Zahlenblock eingegebene Zeit in <i>STD:MIN</i> rückwärts herunterzuzählen, der Zwischenzeit-Counter zeigt in <i>:SEK</i> an. | Der Zeitmesser ist nun aktiviert. |
| Der Grill gibt drei (3) akustische Signale ab. | Die Leistungsstufe wird auf Niedrig reduziert, die Zeitmesseranzeige ist leer und das Symbol für Garvorgang beendet blinkt. | Die Zeit ist abgelaufen, der Grill wird auf niedrige Hitze reduziert und es ertönt alle paar Sekunden ein akustisches Signal, bis eine Eingabe erfolgt. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Abbrechen). | Im Gesamtzeit-Counter blinkt die Anzeige <i>CANC</i> (Abbrechen). | Der Grill wartet auf Bestätigung zur Beendigung des Programms. |
| Berühren Sie die Schaltfläche (Abbrechen) ein  zweites Mal. | Die Anzeige zeigt erneut die Starteinstellung. | Der Grill ist auf eine niedrige Temperatur eingestellt und ist bereit für die Auswahl eines neuen Programms. |
| Schalten Sie den Ein-/Aus-Hauptschalter auf die Position „O“. | Die Anzeige ist leer. | Der Grill ist ausgeschaltet. |
| Grill ausschalten: | | |
| Schalten Sie den Ein-/Aus-Hauptschalter auf die Position „O“. | Die Anzeige ist leer. | Der Grill ist ausgeschaltet. |
| ⚠ WARNUNG: Der Grill ist immer eingeschaltet und warm, wenn sich der Ein-/Aus-Hauptschalter in der Ein-Position („I“) befindet. Die Einstellung der Hitze bleibt niedrig bis: ein Garvorgang ausgewählt wurde; der Schalter in die Aus-Position („O“) gebracht wird oder der Grill ausgestöpselt wird. | | |

Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Manueller Modus


Schaltfläche „Zurück“

Die Vorheizphase kann jederzeit übersprungen werden, indem die Schaltfläche „Zurück“  einmal betätigt wird.






Wenn ein Zeitraum, wie oben beschrieben, als Countdown zu einem akustischen Signal und zur automatischen Hitzereduzierung eingegeben wurde, kann sie übersprungen werden, indem die Schaltfläche „Zurück“  zweimal betätigt wird. Die einmalige Betätigung führt zur blinkenden Anzeige von CANC im Gesamtzeit-Counter, eine zweimalige Betätigung innerhalb von vier (4) Sekunden führt nur zum Abbruch der Zeitmesserfunktion. Nach einem Abbruch

erlöschen die Zeitanzeigen des Grills, aber das Garen wird auf der derzeitigen Leistungsstufe fortgesetzt, bis eine manuelle Abschaltung erfolgt.





Pause

Die Betätigung der Schaltfläche  (Pause) zu irgendeinem Zeitpunkt während einer Garphase oder eines Garmodus führt zu einer Reduzierung der Temperatur auf niedrig und zum Anhalten und Blinken des Zeitmessers bis die Schaltfläche erneut betätigt wird.

Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Programm-Modus


| Betrieb | Anzeige zeigt | Aktion |
|--|--|--|
| Programm-Betrieb | | |
| Schalten Sie den Ein-/Aus-Hauptschalter auf die Position „I“, um den Grill einzuschalten. | <i>PROGRAM leuchtet auf, MANUAL blinkt.</i> | Grill wird bei niedriger Hitze eingeschaltet und die Startanzeige wird angezeigt. |
| ⚠️ WARNUNG: Der Grill ist immer eingeschaltet und warm, wenn sich der Ein-/Aus-Hauptschalter in der Ein-Position („I“) befindet. Die Einstellung der Hitze bleibt niedrig bis: ein Garvorgang ausgewählt wurde; der Schalter in die Aus-Position („O“) gebracht wird oder der Grill ausgestöpselt wird. | | |
| Berühren Sie eine der beiden Pfeilschaltflächen einmal. | <i>PROGRAM leuchtet auf, MANUAL blinkt.</i> | Wechsel zum Programm-Modus. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | <i>PROGRAM bleibt erleuchtet, MANUAL verschwindet, alle Symbole für Speisentypen erscheinen und das Symbol für Rindfleisch blinkt.</i> | Der Programm-Modus wurde eingegeben, die Eingabe einer weiteren Speiseauswahl wird erwartet. |
| Berühren Sie eine der beiden Pfeilschaltflächen mehrmals. | Bei Berührung der Pfeilschaltflächen werden nacheinander die verschiedenen Symbole für Speisentypen blinkend angezeigt. | Verwenden Sie die Pfeiltasten bis das Symbol des gewünschten Speisetyps aufblinkt. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | Das Symbol für den ausgewählten Speisentyp bleibt erleuchtet, möglicherweise erscheinen weitere Optionen. | Das Programm Speisentyp wurde ausgewählt. |
| Je nach dem ausgewählten Speisentyp werden Sie möglicherweise dazu aufgefordert, eine weitere Speiseoption hervorzuheben und auszuwählen (z. B. Steak, Hamburger oder Stücke). Verwenden Sie die Pfeilschaltflächen sowie die Schaltfläche  (Auswählen), um die gewünschte Option hervorzuheben und auszuwählen. | | |
| Je nach ausgewähltem Speisentyp werden Sie möglicherweise dazu aufgefordert auszuwählen, wie gar Sie Ihre Speisen bevorzugen (z. B. rare/englisch (blutig), medium rare/halbgar, medium/schwach durchgebraten oder well done/ganz durchgebraten). Verwenden Sie die Pfeilschaltflächen sowie die Schaltfläche  (Auswählen), um die gewünschte Option hervorzuheben und auszuwählen. | | |
| Je nach Ihrer Speiseauswahl werden Sie möglicherweise noch dazu aufgefordert, die Dicke der zuzubereitenden Speise einzugeben (10 bis 50 mm). Verwenden Sie die Pfeilschaltflächen sowie die Schaltfläche  (Auswählen), um die gewünschte Option hervorzuheben und auszuwählen. | | |
| Es wurden alle Optionen eingegeben, bitte schließen Sie den Deckel. | Die ausgewählten Optionen bleiben erleuchtet, die Anzeige für Vorheizen ist erleuchtet, die Anzeige für die Gesamtzeit zeigt den Countdown für die nach dem Programm erforderliche Garzeit an und die Anzeige für Zwischenzeit zeigt den Countdown für die achtminütige Vorheizphase an. Die höchste Leistungsstufe wird aktiviert. | Der Grill wird vorgeheizt. |

Betrieb des PowerChef® Elektrogrill – Programm-Modus


| | | |
|--|--|--|
| Es ertönt ein akustisches Signal. | Die Anzeige für Vorheizen verschwindet, die Anzeige für Speise auflegen ist erleuchtet und blinkt, die Zwischenzeit läuft ab und die Anzeige für die Gesamtzeit wird angehalten. | Der Grill ist vorgeheizt und steht zum Garen bereit. Legen Sie die Speisen auf den Grill und schließen Sie den Deckel. |
| Speisen werden aufgelegt und der Deckel wird geschlossen. Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | Die Anzeige für Speisen auflegen verschwindet, die Anzeige für Zwischenzeit zeigt die bis zum Ende der Phase verbleibende Zeit und der Countdown in der Anzeige für Gesamtzeit läuft weiter. Die dem ausgewählten Programm entsprechende Leistungsstufe wird aktiviert. | Der Garvorgang hat begonnen. |
| Es ertönt ein akustisches Signal. | Die Zwischenzeit läuft ab, die Anzeige für die Gesamtzeit wird angehalten und die Anzeige für Speisen wenden ist erleuchtet. | Der Grill weist darauf hin, dass es an der Zeit ist die Speisen zu wenden. Öffnen Sie den Deckel, wenden Sie das Grillgut und schließen Sie den Deckel erneut. |
| Das Grillgut wurde gewendet und der Deckel ist geschlossen. Berühren Sie die Schaltfläche  (Auswählen). | Die Anzeige für Speisen wenden verschwindet, die Anzeige für Zwischenzeit endet und der Countdown in der Anzeige für Gesamtzeit läuft weiter. | Das Garen der anderen Seite der Speisen ist im Gange. |
| Es ertönt ein akustisches Signal. | Die Anzeigen für Gesamtzeit und Zwischenzeit enden beide. Die Anzeige für Garvorgang abgeschlossen blinkt. Die Leistungsstufe Niedrige Hitze wird aktiviert. | Das Garprogramm ist abgeschlossen. Die Speisen sind fertig. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Abbrechen). | Die Anzeige Gesamtzeit zeigt CANCEL (Abbrechen) an. | Die Anzeige wartet auf Bestätigung zur Beendigung des Programms. |
| Berühren Sie die Schaltfläche  (Abbrechen) ein zweites Mal. | Die Anzeige zeigt erneut die Starteinstellung an. | Der Grill und die Anzeige sind für die Auswahl des nächsten Programms bereit. |
| Schalten Sie den Ein-/Aus-Hauptschalter auf die Position „O“. | Die Anzeige ist leer. | Der Grill ist ausgeschaltet. |
| ⚠️ WARNUNG: Der Grill ist immer eingeschaltet und warm, wenn sich der Ein-/Aus-Hauptschalter in der Ein-Position („I“) befindet. Die Einstellung der Hitze bleibt niedrig bis: ein Garvorgang ausgewählt wurde; der Schalter in die Aus-Position („O“) gebracht wird oder der Grill ausgestöpselt wird. | | |

! HINWEIS: Bei allen Programm-Garzeiten wird davon ausgegangen, dass die Speisen (mit Ausnahme von Hamburgern) zuvor aufgetaut wurden.


Schaltfläche „Zurück“

Die Vorheizphase kann jederzeit übersprungen werden, indem die Schaltfläche „Zurück“  einmal betätigt wird.

Abbrechen eines Programms

Jedes Programm kann jederzeit durch zweimalige Betätigung der Schaltfläche  (Abbrechen) beendet werden. Bei einmaliger Betätigung erscheint CANCEL (Abbrechen) in der Anzeige für Gesamtzeit, bei erneuter Betätigung innerhalb von vier (4) Sekunden wird das Programm vollständig beendet, die niedrigste Leistungsstufe aktiviert und die Anzeige zeigt erneut die Starteinstellung.

Pause

Bei Betätigung der Schaltfläche  (Pause) zu irgendeinem Zeitpunkt während einer Garphase oder eines Garmodus führt zu einer Reduzierung der Temperatur auf niedrig und zum Anhalten und Blinken des Zeitmessers bis die Schaltfläche erneut betätigt wird.

Um die optimale Leistungsfähigkeit Ihres Elektrogrills langfristig zu gewährleisten empfiehlt Dimplex die Reinigung des Grillrosts und des Drehspießes nach jeder Benutzung.

⚠ WARNUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung abkühlen. Reinigen Sie dieses Produkt niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl.

Scheuerpulver bzw. Reinigungskissen sollten auf keiner Oberfläche des Elektrogrills zum Einsatz kommen.

Lassen Sie den Grill vor dem Abdecken abkühlen.

Decken Sie den Elektrogrill ab, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Lagerung

Nach der Grillsaison sollte das Gerät abgedeckt und an einem trockenen, witterungsgeschützten Ort gelagert werden.

Bedienfeld-Glasabdeckung

Zur Reinigung der Glasabdeckung des Bedienfeldes sollten Sie einen nicht scheuernden Glasreiniger oder ein feuchtes, weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel verwenden. Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach, um verbleibende Reste des Reinigungsmittels zu entfernen. Reiben Sie die Oberfläche anschließend trocken.

Tropfschale

Die Tropfschale befindet sich unter dem Grillrost und ist fest montiert. Die Tropfschale kann mit Alufolie ausgelegt werden und zur Erleichterung der Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines haftfreien Kochsprays.

Zur Reinigung:

1. Öffnen Sie den Deckel und inspizieren Sie den Grillrost.
2. Der Grillrost kann vorne angehoben und in die vertikale Position für Rotisserie-Anwendungen gebracht werden, um Zugang zur Tropfschale zu erhalten.
3. Verwenden Sie einen feuchten, weichen Lappen oder einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie dann mit einem feuchten Tuch oder Papierhandtuch nach, um verbleibende Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
5. Legen Sie den Grillrost danach in die Ausgangsposition im Elektrogrill zurück, bevor Sie diesen verwenden.

Fettfangschale

Die Fettfangschale ist am Boden des Elektrogrills angebracht.

Zur Reinigung:

1. Öffnen Sie die Unterschranktür, lokalisieren Sie die Fettfangschale und drehen Sie diese zu lösen.
2. Entleeren Sie die Fettfangschale und beseitigen Sie verbleibende Reste mit einem Tuch oder einem Papierhandtuch.
3. Setzen Sie die Fettfangschale wieder ein, bevor Sie den Elektrogrill erneut verwenden.

Grillrost

Der Grillrost ist fest im Elektrogrill montiert.

Versuchen Sie nicht ihn zu entfernen.

Zur Reinigung:

1. Reinigen Sie die Grillfläche mit einem feuchten, weichen Lappen oder einem Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach, um verbleibende Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
3. Sie können eine weiche Drahtbürste oder einen Plastikratzer verwenden, um übermäßige Ablagerungen zu entfernen.

Für die Reinigung unter dem Grillrost ist dieser vorne anzuheben und zu kippen.

Vor der nächsten Verwendung ist der Grillrost wieder in seine Ausgangsposition zurückzubringen.

⚠ WARNUNG: Schlagen Sie niemals auf den Grillrost, um Ablagerungen zu entfernen.

Edelstahloberflächen

Reinigen Sie alle Edelstahloberflächen mit einem feuchten, weichen Lappen oder einem Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach, um verbleibende Reste des Reinigungsmittels zu entfernen. Reiben Sie die Oberfläche anschließend trocken.

! HINWEIS: Verwenden Sie weder Ofenreiniger, noch Scheuerpulver oder scheuernde Reinigungskissen, da diese die Oberflächen verkratzen können.

Lackierte Flächen

Reinigen Sie alle lackierten Flächen mit einem feuchten, weichen Lappen oder einem Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch nach, um verbleibende Reste des Reinigungsmittels zu entfernen. Reiben Sie die Oberfläche anschließend trocken.

Garantie

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|--|
| 1. Warranty Card | 2. Guarantee Period (in Years) | 3. Model(s) | 4. Date of Purchase | | | | |
| 5. Stamp & Signature of retailer | | 6. Fault/Defect | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td> 7. Contact Number & Address DE Glen Dimplex Deutschland GmbH Kundenservice Service-Hotline: 01805 / 398 346 (0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise können abweichen) Service-Fax: 01805 / 355 467 E-Mail: service@glendimplex.de UK Glen Dimplex UK Limited Millbrook House Grange Drive Hedge End Southampton Hampshire. SO30 2DF Fax. 01489 773053 customer.services@glendimplex.com </td> <td> FR Glen Dimplex France ZI Petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes 91017 EVRY - LISSES www.glendimplex-france.fr ES Glen Dimplex España S.L. C/ Bailén, 20, 4º, 2ª e-08010 BARCELONA Fax. (+34) 932384375 CH Vamel AG Im Emmet 8 CH-5524 Niederwil Fax. +41 (0) 56 619-70 99 info@vamel.ch </td> <td> LT UAB "Senuku prekybos centras" Pramones pr. 6, LT-51500, Kaunas Tel. : (8~800) 111 19 Tel. : (8~37) 21 21 46 AU Glen Dimplex Australia PTY Ltd Unit 2, 205 Abbotts Road Dandenong Melbourne Victoria 3175 Australia Fax. +61 3 87873570 salesgd@glendimplex.com.au </td> <td> NZ Glen Dimplex Australasia 38 Harris Road East Tamaki Auckland New Zealand Fax. +64 9 274 8472 sales@glendimplex.co.nz AT Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz Fax. +43 (316) 38 29 63 office@schurz.biz </td> </tr> </table> | | | | 7. Contact Number & Address DE Glen Dimplex Deutschland GmbH Kundenservice Service-Hotline: 01805 / 398 346 (0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise können abweichen) Service-Fax: 01805 / 355 467 E-Mail: service@glendimplex.de UK Glen Dimplex UK Limited Millbrook House Grange Drive Hedge End Southampton Hampshire. SO30 2DF Fax. 01489 773053 customer.services@glendimplex.com | FR Glen Dimplex France ZI Petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes 91017 EVRY - LISSES www.glendimplex-france.fr ES Glen Dimplex España S.L. C/ Bailén, 20, 4º, 2ª e-08010 BARCELONA Fax. (+34) 932384375 CH Vamel AG Im Emmet 8 CH-5524 Niederwil Fax. +41 (0) 56 619-70 99 info@vamel.ch | LT UAB "Senuku prekybos centras" Pramones pr. 6, LT-51500, Kaunas Tel. : (8~800) 111 19 Tel. : (8~37) 21 21 46 AU Glen Dimplex Australia PTY Ltd Unit 2, 205 Abbotts Road Dandenong Melbourne Victoria 3175 Australia Fax. +61 3 87873570 salesgd@glendimplex.com.au | NZ Glen Dimplex Australasia 38 Harris Road East Tamaki Auckland New Zealand Fax. +64 9 274 8472 sales@glendimplex.co.nz AT Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz Fax. +43 (316) 38 29 63 office@schurz.biz |
| 7. Contact Number & Address DE Glen Dimplex Deutschland GmbH Kundenservice Service-Hotline: 01805 / 398 346 (0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise können abweichen) Service-Fax: 01805 / 355 467 E-Mail: service@glendimplex.de UK Glen Dimplex UK Limited Millbrook House Grange Drive Hedge End Southampton Hampshire. SO30 2DF Fax. 01489 773053 customer.services@glendimplex.com | FR Glen Dimplex France ZI Petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes 91017 EVRY - LISSES www.glendimplex-france.fr ES Glen Dimplex España S.L. C/ Bailén, 20, 4º, 2ª e-08010 BARCELONA Fax. (+34) 932384375 CH Vamel AG Im Emmet 8 CH-5524 Niederwil Fax. +41 (0) 56 619-70 99 info@vamel.ch | LT UAB "Senuku prekybos centras" Pramones pr. 6, LT-51500, Kaunas Tel. : (8~800) 111 19 Tel. : (8~37) 21 21 46 AU Glen Dimplex Australia PTY Ltd Unit 2, 205 Abbotts Road Dandenong Melbourne Victoria 3175 Australia Fax. +61 3 87873570 salesgd@glendimplex.com.au | NZ Glen Dimplex Australasia 38 Harris Road East Tamaki Auckland New Zealand Fax. +64 9 274 8472 sales@glendimplex.co.nz AT Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz Fax. +43 (316) 38 29 63 office@schurz.biz | | | | |

| UK / AU / NZ | DE | FR | IT | ES | PT |
|----------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Warranty Card | 1. Garantiekarte | 1. Bon de garantie | 1. Scheda di garanzia | 1. Tarjeta de garantía | 1. Cartão de garantia |
| 2. Guarantee Period (in Years) | 2. Garantiezeitraum (in Jahre) | 2. Période de garantie (en années) | 2. Periodo di garanzia (in anni) | 2. Período de garantía (en años) | 2. Período de garantia (em anos) |
| 3. Model(s) | 3. Modell(e) | 3. Modèle(s) | 3. Modello(i) | 3. Modelo(s) | 3. Modelo(s) |
| 4. Date of Purchase | 4. Kaufdatum | 4. Date d'achat | 4. Data di acquisto | 4. Fecha de adquisición | 4. Data de compra |
| 5. Stamp & Signature of retailer | 5. Stempel & Unterschrift des Einzelhändlers | 5. Cachet et signature du vendeur | 5. Timbro e firma del rivenditore | 5. Sello y firma del distribuidor | 5. Carimbo e assinatura do vendedor |
| 6. Fault/Defect | 6. Fehler/Defekt | 6. Anomalie/Défaut | 6. Guasto/difetto | 6. Avería/Defecto | 6. Falha/defeito |
| 7. Contact Number & Address | 7. Kontakt-Tel.-Nr. & - Anschrift | 7. Nom et adresse du contact | 7. Indirizzo e numero di contatto | 7. Número y dirección de contacto | 7. Números e endereços de contacto |

Ersatzteile

| | | | |
|---------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------------|
| Rad | 8801180100RP | Plastikseitengriffe | 8800730100RP |
| Fettfangschalenhalter | 1014030100RP | Baugruppe Deckelgriff | 8800700100RP |
| Fettfangschale | 1014040100RP | Baugruppe Bedienfeld | 6101250200RP |
| Warmhalteablage | 0100200100RP | Hardwarebausatz | EBQ-DELUXE-EU-H-KIT |
| Baugruppe Heizelementrost | 6101240100RP | | |